BLACK+DECKER™

PERFORMANCE FusionBlade™

DIGITAL BLENDING SYSTEM
SISTEMA DE LICUADO DIGITAL

Use & Care Manual
BL6010



THANK YOU
FOR YOUR PURCHASE!



Register online at:
www.prodprotect.com/applica



Rate and review your products at:
www.BlackAndDeckerAppliances.com



Share your pictures & stories with us online

Should you have any questions or concerns with your new PERFORMANCE BLENDING SYSTEM WITH 5 SPEED DIGITAL CONTROL PANEL, please call our Customer Service Line at 1-800-231-9786 (US and Canada).

Please do not return to the store.

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- Read all instructions.
- Unit has a motor protection system. If the indicator blinks rapidly, unplug & let cool. Plug back in to restart
- To protect against risk of electrical shock, do not put blender base, cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before assembly/ disassembly and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the consumer service number listed in this manual.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch with hot surfaces.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutter assembly blades on base without the jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove the lid cap from the lid. Do not blend hot liquids in the personal blender jar.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven
- The maximum rating is based on the blender jug attachment. The power input of the optional personal jar or herb jar is less than the allowable deviation.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

SAFETY FEATURES

POLARIZED PLUG (120V models only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

1) A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2) Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
   a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
   b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
   c) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

Congratulations on your new Performance FusionBlade™ Digital Blending System!
Designed for premium food prep and culinary excellence, your new performance blender will help you crush, create, blend, chop, mix & prep. Enjoy!

GETTING TO KNOW YOUR
PERFORMANCE FUSIONBLADE™
DIGITAL BLENDING SYSTEM



1. Lid cap (Part# BL6010-01)
2. Easy-off lid (Part# BL6010-02)
3. Handle
4. One-piece Tritan™ blender jar (Part# BL6010-03)
5. Integrated blade (non removable)
6. Base
7. Digital Control Panel
8. Personal blender jar (Part# BL1130-08)
9. Drinking lid attachment (Part# BL1130-07)
10. Personal jar blade assembly (Part# BL1130-09)

Note: additional personal jars can be purchased separately at **BlackAndDeckerAppliances.com**

* Tritan™ is a trademark of Eastman Chemical Company, or one of its subsidiaries.

HOW TO USE

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please visit www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.

USING YOUR BLENDER

1. Make sure appliance is OFF and the jar is securely situated on the base.
2. Place foods to be blended into the jar. Do not fill past the 64 oz marking.

   Note: when blending hot ingredients, only fill jar 2/3 full (A)
3. Place lid securely on jar; make sure lid cap is in place.
4. Plug power cord into outlet. Press ON/OFF button (B). The button will illuminate, indicating blender is in STANDBY mode.
   Note: if no buttons are pressed within 60 seconds, the unit will automatically power off.



5. Press the desired speed button to start the blender, or select AUTO plus the speed button (#1-5) of desired pre-programmed cycle. The LED will blink slowly when in use. (See AUTO FUNCTIONS and SPEED CHART). When food reaches desired consistency, press PULSE/ STOP button to stop blending. (C)

   Note: When in use, do not leave blender unattended.



6. When using the PULSE button, press and hold the PULSE button several seconds then release. Repeat until food reaches desired consistency. Releasing pulse stops the blending and the unit returns to STANDBY.

   Important: Do not hold speed or pulse buttons down when blending. Holding the button for longer than 30 seconds will cause an error. Unplug the unit to reset.

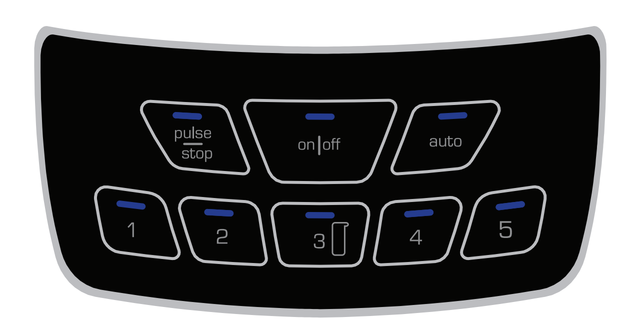


7. Remove the lid cap and drop ingredients through the lid cap opening while the blender is running (D). When blending hot liquids, remove lid cap and cover opening with towel to prevent hot liquids from splattering.



Important: Do not remove the lid while the blender is running.

8. When finished press ON/OFF or PULSE/STOP to stop blending (E). Make sure blades have completely stopped before attempting to remove the blending jar from the base. (Refer to troubleshooting for any issues).
9. Press ON|OFF to power off. Unit will auto shutoff after 60 seconds without use.
10. To remove the jar, grasp the handle and lift up.
11. Remove lid to pour.
12. Always unplug the appliance when not in use.



USING THE PERSONAL BLENDER JAR
(NOT INCLUDED WITH ALL MODELS)

Note: Do not blend hot liquids in the personal jar.

1. Place the personal blender jar on a flat surface with the open end facing up. Fill the jar with ingredients. Do not fill ingredients past the "20oz." marking.

Note: For best results, add ingredients in the following order:

a. Liquids
b. Ice
c. Hard Foods
d. Soft Foods
e. Powders

2. Tighten the personal jar blade assembly on the open end of the personal jar with the blade facing down towards the ingredients. It is important to tighten to prevent leaking during blending.
3. Turn personal jar upside down and place on the blender base, turning clockwise to lock into place.
4. Select the appropriate speed or use PULSE to blend to desired consistency.

IMPORTANT: It is recommended to only use speeds 1-3 or AUTO 3 when using the personal jar.

5. Once blending has finished, remove the personal jar by turning counterclockwise and lifting off the base. Turn the jar over and place it on a flat surface.

IMPORTANT: If the jar gets stuck on the blending base or begins to loosen from the blade assembly, follow these steps:

   a. Unplug the unit
   b. Turn the jar clockwise to tighten jar onto the blade assembly
   c. Turn jar and blade assembly counterclockwise to unlock from blending base and lift up.

6. Remove the blade assembly from the personal jar by turning counterclockwise. Place the personal jar drinking lid on the personal jar and enjoy your delicious drinks on the go.

AUTO FUNCTIONS

This blender features 5 different AUTO functions, pre-programmed cycles to deliver exceptional results for a wide variety of recipes. To use an AUTO function:

1. Press AUTO. Once pressed, all numbered buttons will blink

2. Press the button of the desired function as listed in the chart below:

AUTO number	1	2	3	4	5
Meal	Soup	Nut Butters	Personal Jar / Half Recipes	Dry Goods	Smoothies
Description	Puree perfectly creamy soups	Cream smooth or chunky nut butters	Use with personal jar (not included with all models) or when making a smaller recipe/ serving	Grind and chop dry ingredients	Blend frozen fruits and ingredients into a thick consistency
Tips	When blending hot liquids, do not fill blender jar more than 2/3 full to allow for expansion during blending and to prevent splattering.	Do not exceed 3 cups of nuts or use less than 2 cups when making nut butters.	Do not fill past the 20oz. mark. For best results using personal jar, add ingredients in the following order: liquids, ice, hard foods, soft foods, powders.	When blending dry goods, do not exceed 2 cups volume. Place dry goods (rice, corn) in freezer 15 minutes prior to blending to prevent overheating.	For best results using full size blender jar, place ingredients in the following order: Liquids, powders, soft foods, hard foods, ice.

Note: When blending dry goods, you may experience abrasions on the inside of the jar, making it cloudy. This is not preventable but is normal and will not impact the performance of the blender.

SPEED CHART

Function	Food Type	Speed Setting
Puree	Fruits and Vegetables Soups Baby Food Milkshakes	Speeds 1 - 5
Crumb	Bread crumbs Cereals Cookies	Pulse to desired consistency
Mix	Dressings Batters Dips	Speeds 1 – 3
Chop	Salsa Nuts Vegetables	Pulse to speed 2 or desired consistency
Ice Crush / Frozen Blend	Ice (max 2 cups) Frozen Fruits	Pulse to speed 5
Blend/ Smoothies	Smoothies Fruits Vegetables	Pulse to speed 5
Grind/Flours	Rice Corn Oats Grains	Speeds 1-3
Nut Butters	Peanuts Almonds Walnuts Cashews	Pulse until desired texture reached
Personal Jar Recipes	Half Recipe/ Use with Personal Jar (not included with all models)	Speeds 1 - 3

HELPFUL HINTS & TIPS

- When using hard foods, such as ice or cheese, keep one hand on the lid to keep blender jar and base in place.
- Cut food into pieces no larger than 3/4" before blending.
- When ingredients splatter onto the sides of the jar or the mixture is very thick, turn the appliance off. Remove the lid and use a rubber spatula to scrape down the sides of the jar and to redistribute the food, pushing food toward the blades. Replace the lid and continue blending.
- The lid cap holds up to 2 oz. of liquid and can be used as a measure when adding ingredients such as oil, milk, cream or liquor.
- When making bread, cookie, cereal, or cracker crumbs, make sure blending jar is completely dry.
- When using the PULSE function, use short bursts. Allow the blades to stop rotating between pulses. Do not use PULSE for more than 30 seconds continuously.
- It is helpful to begin the blending process on the lowest speed and then increase to a higher speed, if necessary.
- Never operate the blender without the lid.

- To stop blending at any time, press the PULSE|STOP or ON | OFF button.
- When blending hot ingredients, always let them cool at least 5 minutes before blending. Begin blending on the lowest speed with the lid cap off to allow steam to escape. Cover lid cap hole with towel or hot pad.
- When crushing ice with no other ingredients, use 2 cups ice max (about 15 cubes). Make sure blender jar is completely dry before ice crushing.

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

- Unplug the blender base before cleaning. Wipe the blender base using a damp cloth. Do not immerse the blender base in water.
- Lift the blending jar, by the handle, off the base.
- Remove lid and lid cap.
- Wash removable parts by hand or in the dishwasher. Place the jar on the bottom rack and the rest of the parts on the top rack only.

Caution: Blades are sharp. Handle with care when hand washing.

CLEANING TIPS:

- For quick cleanup, combine 1 cup hot water and a drop of liquid dish soap in the blending jar.
- Place lid with lid cap securely on jar and blend on speed 3 for about 30 seconds.
- Discard liquid and rinse thoroughly.

Important:

- Do not place the jar parts in boiling liquids.
- Do not immerse the base in liquid. Wipe the base with a damp cloth and dry thoroughly.
- Remove stubborn spots by rubbing with a damp cloth and nonabrasive cleaner.

  Note: If liquids spill onto the base, wipe with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use rough scouring pads or cleansers on parts or finish.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
All LEDs blinking quickly (100 msec/time)	Blender overheated or button held longer than 30 seconds.	Unit must be reset. Unplug to reset. Let unit cool for at least 20 minutes.
Blender stops/ goes into STANDBY mode	Blending time exceeds 2.5 minutes.	Re-select appropriate speed setting to start blender.
Blender is having difficulty blending	Mixture is too thick or air bubble has formed between mixture & blade.	Turn blender off. Use rubber spatula to scrape down sides of jar and redistribute, pushing food towards blades. Add more liquid if needed.

RECIPES

PEANUT BUTTER

3 cups peanuts

⅓ cup peanut oil

Place all ingredients into the blender jar. Press AUTO plus 2 to blend. For a chunkier nut butter, press PULSE/STOP when it has reached your desired consistency.

RICE FLOUR

½ cup white rice

Freeze rice for 15 minutes prior to blending. Place into the blender jar and select AUTO plus 4 to grind into flour.

PINEAPPLE STRAWBERRY SMOOTHIE

1 cup pineapple juice

2 cup vanilla flavored yogurt

1 cup fresh strawberries

8-10 ice cubes

Place all ingredients, in the order listed, into your blender jar. Select AUTO plus 5 to blend.

PERSONAL JAR ORANGE MANGO SMOOTHIE

½ cup orange juice

4-5 ice cubes

½ cup fresh mango

1 cup plain or vanilla flavored yogurt

Place all ingredients, in the order listed, into your personal jar. Place personal jar blade assembly on top of jar and screw tightly in place. Turn jar upside down and place on blender base, turning clockwise to lock into place. Select AUTO plus 3 to blend.

CREAMY BUTTERNUT SQUASH SOUP

2 Tbsp. butter

1 small onion, chopped

2 lbs. butternut squash, peeled, seeded and cut into 1-inch cubes

2 cups chicken or vegetable broth

1/8 tsp. salt

1/8 tsp. black pepper

½ cup heavy cream

Melt butter in large sauce pan on medium heat. Add onion; cook and stir 3 minutes or until tender.

Add squash, chicken broth, salt and pepper. Bring to boil. Reduce heat to medium low, cover and simmer 20 minutes or until squash is tender.

Puree squash mixture in two batches on speed 2, 15 seconds or until smooth.

Return pureed soup to sauce pan. Stir in cream and heat through. Do not boil.

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

For support or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult our Product Protection Center at www.prodprotect.com/applica .

Three-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)

What does my warranty cover?
- Your warranty covers any defect in material or workmanship provided; however, the liability of Spectrum Brands Inc. will not exceed the purchase price of product.

How long is the warranty period?
- Your warranty extends three years from the date of original purchase with proof of purchase.

What support does my warranty provide?
- Your warranty provides you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get support?
- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does my warranty not cover?
- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law affect my warranty?
- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones personales, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- El aparato cuenta con un sistema de protección para el motor. Si la luz indicadora parpadea rápidamente, desenchúfelo y deje que se enfríe. Enchúfelo de nuevo para hacerla funcionar.
- A fin de protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja la base de la licuadora, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico utilizado cerca de la presencia de los niños o por ellos mismos, requiere la supervisión de un adulto.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de ensamblar/desensamblar y antes de limpiar.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No utilice ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Llame al número de servicio para el cliente que aparece en este manual.
- El uso de accesorios, incluyendo los tarros de envasar, no recomendados por el fabricante pueden ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- No utilice este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que toque superficies calientes.
- Para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o daño a la licuadora, mantenga las manos y utensilios fuera de la jarra mientras la licuadora esté en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el montaje de las cuchillas en la base sin haber enganchado la jarra debidamente en su lugar.
- Siempre opere la licuadora con la tapa en su lugar.
- Cuando vaya a licuar líquidos calientes, retire la taza medidora de la tapa. No licue líquidos calientes en la jarra personal de la licuadora.
- El aparato se debe usar sólo para el fin previsto.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni adentro de un horno caliente.
- La clasificación máxima otorgada es basada en el accesorio de jarra. La potencia de entrada de la jarra personal opcional o la jarra para hierbas es menor que la desviación permitida.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo los niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, o con falta de experiencia o sabiduria, a menos que sean supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ÉLECTRICO

1. El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto, a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
2. Si se utiliza un cable separable o de extensión,

   a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.

   b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.

   c) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Felicitaciones por la compra de su nuevo Sistema de Licuado Digital Performance FusionBlade™! Diseñado para la preparación suprema de los alimentos y excelencia culinaria, su nueva licuadora de alto rendimiento le ayudará a triturar, crear, licuar, picar, mezclar y preparar. ¡Disfrútela!

CONOZCA SU SISTEMA DE LICUADO DIGITAL **PERFORMANCE FUSIONBLADE™**



1. Taza medidora en la tapa (pieza no. BL6010-01)
2. Tapa fácil de remover (pieza no. BL6010-02)
3. Asa
4. Jarra enteriza Tritan™ (pieza no. BL6010-03)
5. Cuchilla integrada (no es removible)
6. Base
7. Panel de control digital
8. Vaso de licuadora personal (Pieza no. BL1130-08)
9. Tapa de transporte, antiderrames (Pieza no. BL1130-07)
10. Conjunto de cuchillas (Pieza no. BL1130-09)

Nota: Vasos personales adicionales pueden ser comprados en **BlackAndDeckerAppliances.com**

* Tritan™ es una marca registrada de Eastman Chemical Company o de una de sus empresas filiales.

COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adherida al producto.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

USO DE SU LICUADORA

1. Asegúrese de que la licuadora esté apagada (Off) y que la jarra esté asegurada en la base.
2. Coloque los alimentos a licuar dentro de la jarra. No llene pasado de la marca de 64 oz.

Nota: Solo llene la jarra de la licuadora 2/3 de su capacidad para dejar espacio para expansión durante el ciclo de licuado. (A)

3. Coloque la tapa asegurada sobre la jarra; asegúrese de que la taza medidora de la tapa esté colocada en su lugar.
4. Enchufe el cable a un tomacorriente. Presione el botón de encendido/apagado (ON/OFF) (B). El botón se iluminará y la licuadora está en modo de espera.

Nota: Si ninguno de los botones es presionado en 60 segundos, la unidad se apagará automáticamente.

5. Presione el botón de la velocidad deseada para activar la licuadora o seleccione AUTO más el botón de velocidad (#1 a 5) del ciclo preprogramado deseado. La luz LED parpadeará lentamente cuando está en uso. (Consulte la TABLA DE FUNCIONES AUTOMÁTICAS Y VELOCIDADES). Cuando los ingredientes alcancen la consistencia deseada, presione el botón de la función de pulso/parar (PULSE/STOP) para detener el licuado. (C)

Nota: No deje la licuadora desatendida cuando esté en uso.

6. Cuando esté utilizando el botón de la función de pulso (PULSE), presione y mantenga presionado el botón de pulso (PULSE) por varios segundos y luego suéltelo. Repita este proceso hasta que los ingredientes alcancen la consistencia deseada. El soltar el botón de pulso detiene el ciclo de licuado y la unidad regresa al modo de espera.

Importante: No mantenga los botones presionados durante el ciclo de licuado. El mantener el botón presionado por más de 30 segundos causará un error. Desenchufe la licuadora para reajustarla.

7. Retire la taza medidora de la tapa y eche los ingredientes a través de la abertura de la taza









medidora mientras que la licuadora está funcionando (D). Cuando licúe líquidos calientes, retire la taza medidora y cubra la apertura con una toalla de papel para prevenir que los líquidos calientes salpiquen.



Importante: No retire la tapa de la jarra cuando la licuadora está funcionando.

8. Cuando termine, presione el botón de encendidio/apagado (On/Off) para detener el licuado (E). Asegúrese de que las cuchillas hayan parado de girar completamente antes de retirar la jarra de la base. (Consulte la TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS/FALLAS para cualquier problema).
9. Presione el botón de encendido/apagado (On/Off) para apagar el aparato. El aparato se apagará automáticamente después de 60 segundos de inactividad.
10. Para retirar la jarra de la base, sujétela por el asa y álcela.
11. Retire la tapa para verter servir.
12. Siempre desenchufe el aparato cuando no esté en uso.



USO DEL VASO PERSONAL
(NO SE INCLUYE EN TODOS LOS MODELOS)

Nota: No licue líquidos calientes en el vaso personal.

1. Coloque el vaso personal de la licuadora sobre una superficie plana con el extremo abierto mirando hacia arriba. Llene el vaso con los ingredientes. No lo llene pasado de la marca que indica “20 oz.”.

Nota: Para obtener los mejores resultados, añada los ingredientes en el orden siguiente:

a. Líquidos
b. Hielo
c. Alimentos duros
d. Alimentos suaves
e. Polvos

2. Asegure firmemente la base de cuchillas del vaso personal sobre el extremo abierto del vaso personal, de manera que la base de cuchillas quede mirando hacia abajo en dirección a los ingredientes. Es importante que la base se asegure firmemente para prevenir goteos durante el ciclo de licuado.
3. Invierta el vaso personal de manera que la parte superior quede mirando hacia abajo y colóquelo en la base de la licuadora, gírelo en dirección contraria a las manecillas del reloj (hacia la izquierda) para asegurarlo en su lugar.
4. Seleccione la velocidad apropiada o utilice la función de pulso (PULSE) para licuar hasta alcanzar la consistencia deseada.

IMPORTANTE: Es recomendado sólo utilizar las velocidades 1 a 3 o la función AUTO 3 cuando se esté utilizando el vaso personal.

5. Una vez que el ciclo de licuado haya terminado, gire el vaso personal hacia la izquierda para retirarlo y álcelo fuera de la base. Invierta el vaso personal y colóquelo sobre una superficie plana.

IMPORTANTE: Si el vaso se traba en la base o se afloja de la base de cuchillas, siga estos pasos::

   a. Desenchufe el aparato.
   b. Gire el vaso personal hacia la izquierda para asegurarlo firmemente en la base de cuchillas.
   c. Gire el conjunto de vaso y base de cuchillas hacia la izquierda para liberarlo de la base y retirarlo.

6. Retire la base de cuchillas del vaso personal, girándola hacia la izquierda. Coloque la tapa disenada para beber sobre el vaso personal y disfrute de sus deliciosas bebidas dondquiera que vaya.

FUNCIONES AUTOMÁTICAS

Esta licuadora cuenta con 5 funciones automáticas diferentes, ciclos preprogramados que le permiten preparar una gran variedad de recetas con resultados excepcionales. Para utilizar una función automática (AUTO):

1. Presione AUTO. Una vez presionado, todos los botones parpadearán.
2. Presione el botón de la función deseada como se indica en la tabla de abajo.

Número de la función automática	1	2	3	4	5
Comida	Sopas	Mantequillas de nuez	Vaso personal/ Mitad de receta	Ingredientes secos	Batidos
Descripción	Haga puré de sopas cremosas a la perfección.	Haga crema de mantequillas de nuez suaves o con trocitos.	Utilice con el vaso personal (no se incluye con todos los modelos) o cuando esté preparando una receta/porción más pequeña.	Utilice para moler y picar ingredientes secos.	Licúe frutas congeladas y otros ingredientes a una consistencia espesa.
Consejos	Cuando vaya a mezclar líquidos calientes, no llene la licuadora más de 2/3 de su capacidad para permitir la espansión del contenido durante el ciclo de licuado y evitar salpicaduras.	No exceda la cantidad de 3 tazas de nueces o utilice menos de 2 tazas cuando esté preparando mantequillas de nuez.	No llene pasada la marca que indica 20 oz. Para obtener mejores resultados al utilizar el vaso personal, añada los ingredientes en este orden: líquidos, hielo, alimentos duros, alimentos suaves, polvos.	Cuando vaya a licuar ingredientes secos, el volumen no debe exceder 1 taza. Coloque los ingredientes secos (arroz, maíz) en el congelador por 15 minutos antes de comenzar el ciclo de licuado para así evitar un sobrecalentamiento.	Para obtener mejores resultados cuando utilice la jarra de capacidad completa, coloque los ingredientes en este orden: líquidos, polvos, alimentos suaves, alimentos duros, hielo.

Nota: Cuando esté licuando ingredientes secos, podría experimentar fricción dentro de la jarra/vaso, haciendolo lucir nublado. Esto no es prevenible, pero es normal y no afectará el rendimiento de su licuadora.

CONSEJOS Y TRUCOS PRÁCTICOS

FUNCIÓN	TIPO DE ALIMENTO	AJUSTE DE VELOCIDAD
Puré	Frutas y vegetales Sopas Alimentos para bebé Batidos de leche	Velocidades 1 a 5
Hacer migas	Migajas de pan Cereales Galleticas	Presione el botón de pulso hasta alcanzar la consistencia deseada.
Mezclar	Aderezos Mezclas Dips	Velocidades 1 a 3
Picar	Ingredientes para salsas Nueces Vegetales	Presione el botón de pulso hasta alcanzar la velocidad 2 o la consistencia deseada.
Triturar hielo/ Licuado congelado	Hielo (máximo 2 tazas) Frutas congeladas	Presione el botón de pulso hasta alcanzar la velocidad 5.
Licuar/Batidos de frutas	Batidos de frutas Frutas Vegetales	Presione el botón de pulso hasta alcanzar la velocidad 5.
Moler/Harinas	Arroz Maíz Avena Granos	Velocidades 1 a 3
Mantequillas de nuez	Maní Almendras Nuez Anacardo/Castaña de cajú	Presione el botón de pulso hasta alcanzar la textura deseada.
Recetas para vaso personal	Mitad de receta/Utilice con el vaso personal (no se incluye con todos los modelos)	Velocidades 1 a 3

CONSEJOS Y TRUCOS PRÁCTICOS

- Cuando utilice ingredientes duros, como hielo o queso, mantenga una mano sobre la tapa para mantener la licuadora firme en su lugar.
- Corte los alimentos sólidos en pedazos de no más de 3/4 de pulgada antes de comenzar a licuar.
- Primero coloque los líquidos en la jarra, luego añada los ingredientes adicionales.
- Cuando los ingredientes estén salpicando sobre los lados de la jarra o la mezcla esté muy espesa, apague el aparato. Retire la tapa y utilice una espátula de goma para raspar los lados de la jarra y volver a distribuir los ingredientes, empujandolos hacia las cuchillas. Coloque la tapa sobre la jarra de nuevo y continue licuando.
- La taza medidora de la tapa acomoda hasta 2 onzas de líquido y se puede utilizar como medida para añadir ingredientes como aceite, leche, crema o licor.
- Cuando vaya a hacer migas de pan, galleticas, cereales o galletas, asegúrese de que la jarra esté completamente seca.

- Cuando esté utilizando la función de pulso, impulsela a cortos intervalos. Permita que las cuchillas paren de girar entre cada impulso. No utilice la función de pulso continuamente por más de 30 segundos.
- Sirve como una ayuda comenzar el proceso de licuado con la velocidad más baja y luego ir aumentando gradualmente hasta llegar a la velocidad más alta, si es necesario.
- Nunca opere la licuadora sin la tapa.
- Para detener el proceso de licuado en cualquier momento, presione el botón de encendido/apagado (On/Off).
- Cuando vaya a licuar ingredientes calientes, siempre déjelos enfríar por lo menos 5 minutos antes de licuarlos. Comience licuando en la velocidad más lenta sin la taza medidora en la tapa para permitir que el vapor escape. Cubra la apertura de la taza medidora con una toalla o una almohadilla caliente.
- Cuando triture hielo, utilice un máximo de 2 tazas de hielo (aproximadamente 15 cubos). Asegúrese de que la jarra de la licuadora esté completamente seca antes triturar hielo.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que puedan ser reparadas por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de servicio calificado.

- Desnechufe la licuadora antes de limpiarla. Limpie la base de la licuadora con un paño húmedo. No sumerja la base de la licuadora en agua.
- Sujete la jarra por el asa y álcela fuera de la base.
- Retire la tapa y la taza medidora.
- Lave las piezas removibles a mano o en la máquina lavaplatos. Coloque la jarra en la rejilla inferior y el resto de las piezas sólo en la rejilla superior.

Precaución: La cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado cuando las esté lavando a mano.

CONSEJOS DE LIMPIEZA:

- Para una limpieza rápida, combine 1 taza de agua caliente y una gota de detergente líquido para fregar en la jarra.
- Tape y mezcle en la velocidad 3 por aproximadamente 30 segundos.
- Deseche la mezcla de líquido y enjuáguela bien.

Importante:

- No coloque las piezas de la jarra en líquidos que están hirviendo.
- No sumerja la base en ningún líquido. Limpie la base con un paño húmedo y séquela por completo.
- Remueva las manchas difíciles frotandolas con un paño húmedo y un limpiador que no sea abrasivo.

  Nota: Si los líquidos se derraman sobre la base, límpiela con un paño húmedo y séquela por completo. No use almohadillas de metal o limpiadores ni en las piezas ni en el acabado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS/FALLAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Todas las luces LED están parpadeando rápidamente (100 millisegundos/ cada vez).	La licuadora se sobrecalentó o el botón se ha mantenido presionado por más de 30 segundos.	Es necesario reajustar el aparato. Desenchúfelo para reajustarlo. Deje que el aparato se enfríe por lo menos 20 minutos.
La licuadora para de funcionar y cambia al modo de espera.	Tiempo de licuado excede 2.5 minutos.	Vuelva a seleccionar la velocidad adecuada para activar la licuadora.
La licuadora está teniendo dificultad para licuar.	La mezcla está demasiado espesa o una burbuja de aire se ha formado entre la mezcla y la cuchilla.	Apague la licuadora. Utilice una espátula de goma para raspar los lados de la jarra y volver a distribuir la mezcla, empujando los ingredientes hacia las cuchillas. Añada más líquido, si es necesario.

RECETAS

MANTEQUILLA DE MANÍ

3 tazas de maní

⅓ taza de aceite de maní

Coloque todos los ingredientes en la licuadora. Presione AUTO más el número 2 para mezclar. Para lograr una textura que contenga más trocitos en la mantequilla, presione el botón de pulso/parar (PULSE/STOP) cuando haya alcanzado la consistencia deseada.

HARINA DE ARROZ

½ taza de arroz blanco

Congele el arroz por 15 minutos antes de comenzar el ciclo de licuado. Colóquelo en la licuadora y seleccione AUTO más el número 4 para moler y convertir en harina.

BATIDO DE PIÑA Y FRESAS

1 taza de jugo de piña

2 tazas de yogur con sabor a vainilla

1 taza de fresas frescas

8 a 10 cubitos de hielo

Coloque todos los ingredientes en el orden en que aparecen arriba. Seleccione AUTO más el número 5 para licuar.

BATIDO DE NARANJA Y MANGO, PREPARADO EN EL VASO PERSONAL

½ taza de jugo de naranja

4 a 5 cubitos de hielo

½ taza de mango fresco

1 taza de yogur natural o con sabor a vainilla

Coloque todos los ingredientes, en el orden mencionado, dentro de su vaso personal. Coloque el conjunto de chuchillas del vaso personal sobre la parte superior de la jarra y atornille ajustado en su lugar. Invierta el vaso y colóquelo en la base de la licuadora, girandolo hacia la derecha para asegurar en su lugar. Seleccione AUTO más el número 3 para licuar.

SOPA CREMOSA DE CALABAZA MOSCADA

2 cucharadas de mantequilla
1 cebolla pequeña, picada
2 libras de calabaza moscada, sin semillas y cortada en cubitos de 1 pulgada
½ taza de zanahorias, picadas
2 tazas de caldo de pollo o vegetal
⅛ cucharadita de sal
⅛ cucharadita de pimienta negra
½ taza de crema doble

Derrita la mantequilla en una olla grande a fuego mediano. Añada la cebolla; cocine y revuelva por 3 minutos o hasta que esté tierna pero firme.

Añada la calabaza moscada, el caldo de pollo, la sal y la pimienta. Deje que hierva. Reduzca la temperatura a mediana-baja, cubra y cocine a fuego lento durante 20 minutos o hasta que la calabaza esté tierna.

Haga dos tandas de puré de la mezcla de calabaza, utilizando la velocidad 2, por 15 segundos o hasta que tenga una consistencia suave.

Regrese el puré de sopa a la olla. Incorpore y revuelva la crema y caliéntela. No deje hervir.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. **NO** devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado. Usted también puede consultar a nuestro Centro de Protección del Producto en www.prodprotect.com/applica.

Tres Años de Garantía Limitada
(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre mi garantía?

- Su garantía cubre cualquier defecto de material o de mano de obra, siempre y cuando la responsabilidad de Spectrum Brands, Inc. no exceda el precio de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es valida la garantía?

- Su garantía se extiende por tres años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Qué tipo de asistencia provee mi garantía?

- Su garantía le brinda un producto de reemplazo similar que sea nuevo o que ha sido restaurado de fábrica.

¿Cómo se puede obtener asistencia?

- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite www.prodprotect.com/applica, o llame al número **1-800-231-9786,** para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. **1-800-738-0245.**

¿Qué no cubre mi garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Cómo afecta a mi garantía la ley estatal?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

DURACIÓN

Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina
Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 – 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Chile
SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal Nº 644
Santiago – Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia
Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
Tel. 018000510012

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel. (506) 257-5716 / 223-0136
administracion@masterecuador.com

Ecuador
SERVICIO MASTER ECUADOR
ALMERIA N50-71 Y DE LOS ALAMOS
Tel. (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Prolongación Av. Rómulo Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com



Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

Código de fecha / Date Code / Le code de date:

BL6010 - 9.4A 120V 60Hz.

Comercializado por:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.
Tel: (55) 5831 – 7070
Servicio y Reparación

Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios

01 800 714 2503

Importado por / Imported by:

RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.
C.U.I.T No. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.

Tel: (55) 5831-7070
Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

BLACK+DECKER™



Made and Printed in People's Republic of China

T22-5001072
2014/7/23/169 E/S